

Imbirowe Słodkie Coś

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (63.8%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (10.6%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.5 kg (10.6%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.2 kg (4.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.5 kg (10.6%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 8.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 15 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 250 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Przyprawa | Imbir | 120 g | Gotowanie | 10 min |
| Klarowanie | mech Irlandzki | 3 g | Gotowanie | 15 min |